



Niepoort Espumante OLO 2013

Nous sommes convaincus que la région du Vinho Verde détient un grand potentiel pour la production de vins pétillants – non seulement parce que les sols et le climat y conviennent mais aussi grâce aux caractéristiques des cépages. Ce vin est le résultat d'une petite expérience que nous avons effectuée en 2012 où nous avons décidé de mettre de côté une part de l'OLO et de ne pas la mettre en bouteilles. Nous avons gardé cette quantité de vin dans une petite cuve avant de la mettre en bouteilles le janvier suivant afin d'en vinifier un vin pétillant selon la méthode champenoise. Le résultat a été très prometteur et nous avons donc répété l'expérience l'année suivante. C'est ainsi que l'Espumante OLO 2013 a été créé.

VINIFICATION

Les raisins (des cépages Avesso, Arinto, Trajadura et Alvarinho) ont été pressés très lentement avant d'être mis à fermenter en cuves d'acier inoxydable pendant 4 mois. Après plusieurs mois de repos et une clarification naturelle, le vin a fait sa deuxième fermentation en bouteille, selon la méthode traditionnelle. L'Espumante OLO a été élevé sur ses lies fines pendant 30 mois avant d'être remué et dégorgé à la fin de l'année 2016.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec sa robe jaune citron et sa bulle fine et persistante, ce vin est très expressif et offre des notes fruitées fraîches ainsi que des arômes floraux délicats. En bouche, il se montre très harmonieux et dévoile toute sa jeunesse, son élégance et son caractère délicat, accompagnés d'une mousse très fine. L'acidité de ce vin assure une finale longue et rafraîchissante. C'est un apéritif idéal, mais grâce à son volume en bouche, il accompagnera aussi très bien les fruits de mer.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Minho TYPE DE SOL Granitique

VIGNOBLES Cordão de Royat CÉPAGES Arinto, Avesso, Trajadura et Alvarinho

CONDUITE DES VIGNOBLES Cordon de Royat PÉRIODE DE VENDANGE Septembre

MODE DE VENDANGE Manuelle FERMENTATION En cuves d'acier inoxydable

MISE EN BOUTEILLE Novembre 2016 ÉLEVAGE 4 mois en cuves d'acier inoxydable et 30 mois en bouteille

ALCOOL (%) 12 SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Toutes sortes d'entrées, salades et moules.

